



Winter Schlehe in Portugal

Lieber Herr Penninger, wir sind jedes Jahr mehrmals in Portugal bei unseren Freunden nahe Lissabon. Eure Winter Schlehe ist das absolute Kultgetränk bei unseren Freunden und den Portugiesen geworden. Grüße aus Niedernhausen und Oeiras/Portugal.

Kemptener-Hütte

Seit über 30 Jahren betreibt die Familie Braxmair die „Kemptener Hütte“ auf etwa 1846 m Höhe. Die erfahrenen Wirtsleute empfehlen ihren Gästen gerne „Echten Penninger-Blutwurz“. Sehr zum Wohlsein!



Stubai-Gletscher

Dieses Bild wurde von treuen Penninger-Kunden auf dem Stubai-Gletscher aufgenommen. Auf der Jochhöhe in 3000 m Höhe richtete das Skiteam aus Untergriesbach ein Penninger Basis-Lager ein, bevor es sich auf die schwierigen Pisten des Stubai-Gletschers wagte. Ob überhaupt, und wie oft das Basislager benötigt wurde, ist uns nicht bekannt.

Berichten Sie uns ihre Erlebnisse mit den Spezialitäten der Hausbrennerei Penninger.
E-Mail: info@penninger.de

+++ PENNINGER NEWS +++

Die Schmalzler mit „Du bist schön“ auf Erfolgskurs!

Der Live-Auftritt beim Finale zum Grand Prix der Volksmusik 2003 im September 2003 markiert den bisherigen Höhepunkt der Schmalzler. Mit dem Titel „Du bist schön“ gehören die Schmalzler zu den 4 Top Bands aus Deutschland, die sich für den Grand Prix qualifiziert hatten. Zu den langjährigen Förderern der Musiker gehören neben dem Trachtenmodenhersteller Spieth & Wensky aus Obernzell auch die Firma Penninger. Das Gruppenbild entstand anlässlich eines Besuchs der Schmalzler vor dem Ersten Bayerischen Schnapsmuseums in Hauzenberg.



Die Schmalzler mit Firmenchef R. Penninger, Prokurist C. Bauer und M. Stangl von Spieth & Wensky.

Schnapsmuseum Reit im Winkel

Seit der Eröffnung im Juni 2000 wird das erfolgreiche Penninger Schnapsmuseum von Theresa Sauberer geleitet, tatkräftig unterstützt von Christine Matten. Beide sind bekannt für Ihre gute Beratung und die liebevoll arrangierten Geschenkideen, die von Einheimischen wie Urlaubern gleichermaßen geschätzt werden.



Firmenjubilare

Destillateur-Meister Ewald Jellbauer (links) kann schon auf 25 Jahre Betriebszugehörigkeit zurückblicken. Außendienstmitarbeiter Johann Stoiber (rechts) ist auch schon seit 15 Jahren dabei. Die beiden verdienten Mitarbeiter wurden von Firmenchef Reinhard Penninger geehrt.

Eisstock-Schießen in Mittenwald

Am 12. Februar fand im Mittenwalder Eisstadion die Eisstock-Gästemeisterschaft statt. Das Penninger Schnapsmuseum Mittenwald stiftete für jede erstplatzierte Mannschaft einen Echten Penninger-Blutwurz mit Pfännchen zum stilvollen Servieren.



KRÄUTERKUNDE



Angelica (Engelwurz)

Früher, als es noch Trolle und Elfen gab, übergossen im hohen Norden Lappen gesammelte, blühende Dolden mit heißer Rentiermilch, füllten den Brei dann in Rentierdärme, schnitten im getrockneten Zustand kleine Scheiben ab und verwendeten dies als Aperitif bzw. Digestif.

Heute greift man zu diesem Zweck ja eher auf Kräuterliköre, Bitterschnäpse bzw. Tinkturen aus der Apotheke zurück. In diesen wird aber auch wie damals unter anderem eine Pflanze namens Engelwurz (lat. Angelica archangelica) verwendet. Dieses Doldengewächs, das im erblühten Zustand bis zu 2 m hoch werden kann, ist eine schon über Jahrhunderte bekannte Heilpflanze (Ersterwähnung 3500 v. Chr. im fernen Osten). Sie bevorzugt die feuchten Wiesen und Flussufer im nördlichen Europa bzw. Nordasien, wird aber heute großteils kultiviert gewonnen.

Die verdauungsfördernde und appetitanregende Wirkung erreicht sie durch ihre ätherischen Öle und Bitterstoffe, die zu erhöhter Magensaft- und Bauchspeicheldrüsensekretion führen. Dazu wirkt sie auch noch krampf lösend und blähungstreibend. Äußerlich wird sie bei rheumatischen Beschwerden, in Salbenform auch bei Lymphknotenentzündungen eingesetzt. Sogar in einer Schnupftabakmischung kann man sie finden. Auszug und Destillat von Angelica werden auch in der Rezeptur von Penninger's Waidla Geist verwendet, die ansonsten natürlich geheim bleibt.

Ihr Apotheker Ludwig Böhmisch
Hafner-Apotheke, 94130 Obernzell



Reinhard Penninger

Sehr geehrte Kunden, liebe Freunde der Penninger-Spezialitäten,

heute erhalten Sie Ausgabe 9 der Flaschenpost, nun zum zweiten Mal im neuen Kleid. Wir haben uns mit neuem Format und moderner Gestaltung weiter entwickelt und freuen uns, daß die neue Form so wohlwollend aufgenommen wurde. Wir danken auch für die vielen Rückmeldungen.

„Danke“ sagen möchten wir vor allem unseren treuen Kunden. Sie haben dazu beigetragen, dass „Echter Blutwurz“ aus unserem Haus mit etwa 20% Zuwachs wiederum der Kräuterlikör Deutschlands mit dem höchsten Zuwachs ist. Wir verzeichnen diesen Zuwachs auf allen Ebenen: in unseren hauseigenen Schnapsmuseen, bei den privaten Kunden und bei unseren Handels-Partnern. Es wird uns auch immer berichtet, daß „Echter Blutwurz“ sehr bekömmlich und magenfreundlich ist und deshalb auch gerne weiter empfohlen wird.

Herzlichst Ihr

Reinhard Penninger
Reinhard Penninger
(Inhaber)

Hauszeitung der Alten Hausbrennerei Penninger für Kunden, Freunde und Mitarbeiter

Geschüttelt, nicht gerührt!

Penninger sponsort erstmals die Bayerische Cocktail-Meisterschaft 2004



„Penninger-Blutwurz“ war zweifelsohne der Exot auf der diesjährigen Bayerischen Barkeeper-Meisterschaft, die am 8. Februar in Garmisch Partenkirchen von der Deutschen Barkeeper-Union ausgetragen wurde.

Dabei konnte der schmackhafte Kräuterlikör aus dem Bayerischen Wald nicht nur mit seinen 50 % Vol. trumpfen, er entpuppte sich obendrein als wahrer Liebling der anwesenden Barchefs und des begeisterten Publikums.

Bereits am Vortag bewies „Penninger-Blutwurz“ seine Qualität auf „höchstem“ Niveau. Als Sponsor des Gaudi-Rennens auf dem Zugspitzplatt in knapp 3000 Meter Höhe wärmte er die Gemüter und bestand seine erste Prüfung: im Kreise der Teilnehmer gab es zum Auftakt einen brennenden Blutwurz im Steingut-Pfännchen.

Bei kräftigem Wind und Schneefall blieb es für die fröstelnden Teilnehmer nicht nur bei einem Stämperl.

Der zweite Tag gehörte den 24 Teilnehmern der Cocktail-Meisterschaft und dem interessierten Publikum. Gemixt und verkostet wurde der „Flying Wolpertinger“, der mit seinen 7 cl Blutwurz, Rum und Wodka mit Ananassaft und Kokossirup schnell für die richtige Stimmung sorgte.

Der fruchtig-süße „Merci Mäusi“ mit frischem Erdbeermark, begeisterte vor allem die weibliche Fan-Gemeinde: der charmante und renommierte Barkeeper Jose Garcia Hernandez vom Hotel Mandarin Oriental in München mit Kollegin aus Jamaika mixten originelle Drinks mit Blutwurz.

Sehr begehrt waren auch die Blutwurz-Schoko-Kugeln von Penninger, sowie die Steingut-Pfännchen und Feuerzeuge.

BAYERWALD - EVENTS April – Juli 2004

- 18.04.** „Rad Total“ im Donautal (an diesem Tag ist das bayerisch-österreichische Donautal auf beiden Seiten zwischen Passau und Schlägen für den Autoverkehr gesperrt)
- 08.05. – 23.05. 15.05.** Kulturwochen Hauzenberg (Förderung: Penninger)
Frühjahrskonzert der Marktkapelle Obernzell (Turnhalle Obernzell)
- 18.06. – 23.07.** Festspiele „Europäische Wochen“ (u.a. Förd. Penninger)
- 03.07.** Spielschar Nottau
Premiere im Theater-Stadl-Rackling, Markt Obernzell



Weitere Informationen unter www.passauer-land.de

IMPRESSUM

Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich:
Alte Hausbrennerei Penninger GmbH
D-94051 Hauzenberg · www.penninger.de

Redaktion und Produktion:
Wasl & Wüst Public Relations
Siegfriedstr. 8 · 80803 München
www.wasl-wuest.de

Text: Albert Wasl
Grafik: Birgit Nadler
Art-Direktion: Meike Wagner

01-2004/EV

In dieser Ausgabe:

„Echter Blutwurz“ goes London – Penninger sponsort junge Künstler

„Blutwurz-Ladies“ als Service-Team beim Ski-Weltcup am Arber

Hotelkooperation: Spezialangebot der Pension Reichel

Blutwurz-Loipe und Bärwurz-Loipe begeistern Sport- und Naturfreunde

Vorgestellt: Robert Lenz

„Penninger-Blutwurz“ entwickelt sich langsam aber sicher zum Kultprodukt

Gewinnspiel

Kräuterkunde: Angelica (Engelwurz)

Penninger News

Sie haben das Wort: Kommentare unserer treuen Kunden

Bayerwald-Events



Spezialitäten zum Zwitschern





Spezialangebot für Penninger-Kunden

5 Blutwurz-Tage im Wellness-Hotel Reischlhof vom 4. bis 8. Mai und vom 23. bis 27. Oktober 2004 schon ab EUR 199,- pro Person.

Der Reischlhof ist noch ein Tip unter Insidern. Familie Reischl hat in den letzten Jahren Zug um Zug die Pension zu einem echten Wellness-Hotel aus- und umgebaut und wartet mit einem beeindruckenden Angebot für Erholungssuchende auf. Wellness-Fans werden hier voll auf ihre Kosten kommen. Denn wer sich einmal einer solchen Behandlung unter professionellen Händen hingegeben hat, wird sich immer wieder danach sehnen. Das im südlichen Bayerischen Wald gelegene, kinderfreundliche Familienhotel überzeugt zudem durch eine exzellente Küche und durch ein Urlaubsprogramm, bei dem keiner zu kurz kommt.

Speziell für Penninger-Kunden hat Familie Reischl ein 5-Tages-Spezial-Paket geschneit, das seines Gleichen sucht. Das komplette Spezial-Angebot mit unglaublich vielen Leistungen finden Sie im Internet unter www.penninger.de/news oder Sie lassen es sich von Familie Reischl telefonisch oder per Fax mitteilen.

Reischlhof ***
Wellness & Family
Sperlbrunn 7 · 94110 Wegscheid
Tel: 0 85 92/93 90-0
Fax 0 85 92/93 90-70
E-Mail: info@reischlhof.de
www.reischlhof.de

Penninger FIRMEN-LEITBILD

Die Firma Penninger ist ein Familien-Betrieb, der Tradition verpflichtet und dem Fortschritt aufgeschlossen ist. Dies spiegelt sich auch in den fünf Geboten wieder, die alle Mitarbeiter als eine Art „Credo“ in einem kleinen Brevier erhalten haben.

„Das Gehalt der Mitarbeiter bezahlt nicht der Betrieb, sondern der zufriedene Kunde“, kommentiert Firmenchef Reinhard Penninger und weiß, dass seine Mitarbeiter nicht anders denken. „Nur, wer stets nach Verbesserung strebt und alle Chancen und Risiken sorgfältig abwägt, wird in der heutigen Zeit Erfolg haben.“

Deshalb sollten auch Sie als Leser der Flaschenpost erfahren, welche Grundsätze bei Penninger gelten:

1. Der Kunden steht im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns: der zufriedene Kunde sichert unsere Zukunft.
2. Jeder Kunde und Geschäftspartner, jeder Kollege und Mitarbeiter verdient unsere Wertschätzung.
3. Wir fühlen uns moralischen Grundsätzen verpflichtet und zeigen sozialen Einsatz.
4. Wir entwickeln und fertigen hochwertige Qualitätsprodukte.
5. Bei allem, was wir tun und bei allem, was wir nicht tun, denken wir an das Wohl der Firma.

SKI-WELTCUP AM ARBER



von links: Renate Bauer, Anja Paerson, Daniela Moser und Martina Stöckl

Siegerin Anja Paerson mit den Blutwurz-Ladies

Das Penninger-Service-Team, die „Blutwurz-Ladies“, betreuen zum Ski-Weltcup die Blutwurz-Cafe-Bar im Arber-Press-Zentrum und sorgen dafür, dass die angereisten Journalisten einen sehr positiven Eindruck von der Gastfreundschaft im Bayerischen

Wald erhielten. Eine besondere Freude und Auszeichnung für unser Team war es dann, als sich die Siegerin der Arber-World-Cup-Rennen Anja Paerson spontan bereit erklärte, sich mit unseren Mitarbeiterinnen fotografieren zu lassen.

Vorgestellt: Robert Lenz



Robert Lenz, Außendienstmitarbeiter

Wenn Sie Robert Lenz in seinem schwarzen Penninger-Mobil sehen, sollten Sie einfach einmal versuchen, ob er Sie als Anhalter mitnimmt. Nicht nur, dass er als langjähriger Außendienstmitarbeiter ein paar Kartons Penninger-Qualitätsprodukte im Kofferraum hat, er kann Ihnen auch aus dem Stegreif erzählen, welche wohltuende Wirkung das Erfolgs-Produkt „Echter Blutwurz“ hat.

Wenn Sie dann noch seinen rasanten Fahrstil loben, sollte Ihnen ein kleines Verkostungs-Geschenk gewiss sein.



Martina Glagow beugt vor

Beim Wettkampf kann sich Martina Glagow, deutsches Biathlon-Talent, kein Unwohlsein leisten. Um gerade bei Auslandsaufenthalten gegen Magenverstimmungen gewappnet zu sein, haben sie und ihr Trainer stets eine Flasche „Echten Penninger-Blutwurz“ im Reisegepäck, den das Penninger Schnapsmuseum in Mittenwald gerne zur Verfügung stellt. „Leider geht es mir viel zu selten schlecht“ sagt Martina süffisant, denn als Leistungssportlerin ist Alkohol natürlich nur zu medizinischen Zwecken und in kleinsten Dosierungen erlaubt.

Echter Blutwurz GOES LONDON

Penninger sponsort junge deutsche Künstler

Anne Schaedler und Stefanie (Mora) Singer, zwei junge und mutige Frauen zogen aus um die Welt der Kunst und Mode zu erobern. Inspiriert von Land und Leuten anlässlich einer Reise durch die Alpen und den Bayerischen Wald haben sie nun im Londoner East End eine Ausstellung organisiert, die sich „Alptraum“ nennt. Ihre Reise führte sie auch nach Hauzenberg und damit unweigerlich zur Firma Penninger, die gerne ihren Beitrag zum Gelingen der Ausstellung leistete.

Fotografie, Mode und Musik werden hier zu einem Gesamtkunstwerk vereint und begeistern die Szene sowie die deutsche und englische Presse. Zum Erfolg beigetragen hat wahrscheinlich auch der für Londoner Verhältnisse wohl ungewöhnlichste Welcome-Drink: es gab „Echten Penninger Blutwurz“ und Echten Penninger Bärwurz. Die Gäste waren begeistert von der skurilen Mischung aus zeitgenössischer Kunst und traditionellen Werten und prognostizierten den Künstlerinnen eine erfolgreiche Zukunft.



GEWINNEN SIE EIN BLUTWURZ-KOCHBUCH MIT SCHUSS!

Wenn Landrat Hans Dorfner (Passau) und Bürgermeister Bernd Zechmann (Hauzenberg) sich mit Esther Braunsperger verabreden, dann muß das schon ein besonderer Anlaß sein: Die Vorstellung vom ersten Blutwurz-Kochbuch aus dem Hause Penninger. Und weil man vom Lesen allein nicht satt wird, wurde kurzerhand Alois Ertl, Chefkoch der Traditionsgaststätte „Gidibauer“ verpflichtet, der für die geladenen Gäste kräftig aufkochte.

Ob Kürbiskernsuppe mit Blutwurz-Salami, Ente in Blutwurz-Soße oder mit Blutwurz flambierte Palatschinken, die Gäste waren begeistert ob der Kreationen des Chefkochs und nahmen allesamt die druckfrischen Blutwurz-Kochbücher mit nach Hause. Sie, verehrte Leser, können das Blutwurz-Kochbuch gerne in unserem Onlineshop bestellen oder – noch besser – gewinnen.



Dazu möchten wir nur von Ihnen wissen:

Wie viel % Vol. (Alkoholgehalt) hat der Echte Penninger Blutwurz?

Schicken Sie uns die richtige Antwort mit dem Stichwort „Blutwurz-Kochbuch“ auf einer Postkarte oder per E-Mail an:

Alte Hausbrennerei Penninger GmbH
Stichwort „Blutwurz-Kochbuch“
Industriestraße 18 · 94051 Hauzenberg
info@penninger.de
Und vergessen Sie Ihre Adresse nicht.

Unter allen Einsendern verlosen wir 25 Kochbücher mit je 0,71 „Echem Penninger Blutwurz“. Einsendeschluss ist der 30.5.2004. Die Teilnehmer müssen das 18. Lebensjahr vollendet haben. Mitarbeiter der Firma Penninger dürfen nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Blutwurz-Loipe und Bärwurz-Loipe verbinden größtes Langlauf-Gebiet Europas

Im 3-Ländereck zwischen Bayern, Österreich und Tschechien entsteht mit über 1.000 Kilometern Loipen das wohl größte Langlaufgebiet Europas. Unter dem Stichwort „Winter Hoch 3“ wird das Gebiet von den Ländern vermarktet und begeistert schon heute Gäste aus nah und fern.

Penninger fördert seit langem touristische Projekte und war deshalb auch sehr aufgeschlossen bei Ausbau und Vernetzung der Loipen in der Grenz-Region am „Dach von Europa“. Die Unterstützung des Traditions-Unternehmens aus Hauzenberg wurde mit einer Patenschaft besiegelt: Im Gegenzug heißt die 5 km-Loipe von Jägerbild (Gemeinde Breitenberg) Bärwurz-Loipe, die 8 km-Strecke heißt Blutwurz-Loipe. Beide Strecken führen durch eine traumhaft schöne Landschaft und begeistern Sport- und Naturfreunde.



Sportbegeisterte Blutwurzfans

Auch, wenn diese Herren keine Weltrekorde mehr brechen, so sollte man vor ihren sportlichen Ambitionen und Leistungen doch Respekt haben. Das „Blutwurz-Ski-Team“ vom TSV Erlau und TSV Nottau (Bild links) machte dieses Jahr die Region Dachstein-West unsicher. Das Blutwurz-Rad-Team, im Bild Peter Penschuk (Betreuer), Max Nigl, Stefan Unterhuber (rechtes Bild; von links) besuchte via Fahrrad in einer 4-tägigen Tour des Alps die slowenische Partnerstadt von Hauzenberg Slowenigrade.



Spezialitäten zum Zwitschern

